

## ANTIPASTI FREDDI

Hors D'œuvre froid

\*\*\*

PROSCIUTTO S. DANIELE SERVITO CON GNOCCHI DI PASTA DI PANE FRITTI

Jambon Daniele servi avec pâte de pain frit

29,00

INSALATA DI CARCIOFI E LAMELLE DI PARMIGIANO

Salade d'artichaut et lamelle de parmesan

29 ,00

GAMBERI ALLA CATALANA

Salade de gambas avec tomates et oignons rouges de Tropea

36,00

INSALATA DI FARRO E BURRATA CON CONCASSEE DI POMODORINI

Salade d'épeautre et burrata avec concassée de tomates

26,00

BOTTARGA DI SARDEGNA CON FAGIOLI TOSCANI

Poutargue de Sardaigne avec haricot blanc de Toscane

36,00

CARPACCIO DI MANZO CON CARCIOFI CRUDI E PARMIGIANO

Carpaccio de bœuf, artichaut cru et lamelle de parmesan

33 ,00

TARTAR DI RICCIOLA, OLIO EXTRAVERGINE, LIME E MENTA

Tartar de seriol , huile extra vergine, lime et menthe

33,00

ANTIPASTI CALDI  
Hors d'œuvre chaud

\*\*\*

CARCIOFI ALLA GIUDIA  
Artichaut à la juive  
32,00

POLIPO ALLA GRIGLIA CON PUREE DI PORRI E SALSA DI POMODORINI GRATINATI  
Pulpe grillé avec purée de poireaux et sauce aux tomates gratinées  
29,00

SFORMATINO DI FAVE SERVITO CON UNA CREMA AL PECORINO  
Soufflée de fèves servie avec une crème au pecorino (fromage)  
29,00

PARMIGIANA DI ZUCCHINE  
La parmigiana des courgettes  
29,00

MOZZARELLA « IN CARROZZA » SERVITA CON INSALATA MISTICANZA  
Pain carrée avec mozzarella et anchois, frit, servie avec salade mesclun  
31,00

GAMBERI SU SCHIACCIATA DI PATATE E TONDINI DI TOSCANA  
Gambas sur un lit de pomme de terre écrasée et haricot blanc de Toscane  
36,00

BOCCONCINI DI TONNO ALL' ACETO BALSAMICO CON POMODORINI E CAPPERI  
Morceaux de thon au balsamique avec petites tomates et câpres

SCAMPETTI CROCCANTI ALLA SEMOLA E SPICCHI DI CARCIOFI FRITTI  
Langoustine croustillante à la semoule et tranche des artichauts frit  
36,00

ASPARAGI ALLA SALSA BAZOTTA E UOVA SODE  
Asperges et œuf dur à la « barzotta »  
29,00

## PRIMI PIATTI

### Pâtes et riz

\*\*\*

PAPPARDELLE FATTE IN CASA AL RAGU' DI AGNELLO E PECORINO

Pappardelle fait maison à la Bolognese à la viande d'agneaux et pecorino

33,00

RAVIOLI FATTI IN CASA RICOTTA E SPINACI, AL BURRO FUSO E SALVIA

Ravioli fait maison farcie de ricotta et épinards, sauce de beurre et sage

33,00

RISOTTO MANTECATO ALLE CAPESANTE E CARCIOFI (min 2 PERSONE)

Risotto aux coquilles Saint-Jacques et artichaut (15 MIN D'ATTENTE)

36,00 (par personne)

TRENETTE ALL'ASTICE E POMODORINI

Trenette au homard et petites tomates

45,00

GNOCCHI VERDI AL BASILICO FATTI IN CASA, GAMBERETTI, POMODORINI

PACHINO E RUCOLA

Gnocchi au basilic, fait maison, crevettes, tomates de pachino et roquette

36,00

TAGLIOLINI AL FONDO DI ARROSTO DI VITELLA

Tagliolini fait maison au fond de rôti de veau

33,00

PESCE  
Poisson

\*\*\*

GRIGLIATA DI GAMBERONI E SCAMPI SERVITI CON VERDURE ALLA GRIGLIA

Grillade des gambas et langoustines accompagnés des légumes grillés

64,00

BRANZINO IN CROSTA DI SALE SU UN LETTO DI PATATE PRESSATE

Loup de mer dans une croûte de gros sel sur un lit de pomme de terre pressée

58,00

STRACCETTI DI ROMBO RUCOLA E POMODORINI

Morceaux de turbot roquette et petites tomates

59,00

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA SERVITA CON PATATE TORNITE PREZZEMOLATE

Sole meunière servie avec pomme de terre à l'huile d'olive et persil

58,00

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA SERVITA CON RATATOUILLE

Sole grillée servie avec ratatouille de légumes des saisons

58,00

## CARNI

### Viandes

\*\*\*

FILETTO DI MANZO AL SALE GROSSO SERVITO CON PATATE FRITTE E TORTINO DI  
VERDURE \*(min. 2 pers.)

Filet de bœuf au gros sel servie avec frit maison et gâteau des légumes  
60,00 par personne

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE SERVITO CON PATATE DUCHESSA

Filet de bœuf sauce au poivre vert servie avec pomme de terre duchesse  
60,00

ORECCHIA DI ELEFANTE PRIMAVERA, RUCOLA E POMODORINI

Escalope de veau panée servie avec roquette et petites tomates  
47,00

COSTOLETTE DI AGNELLO PANATE SERVITE CON LENTICCHIE

Côtelette d'agneau panée servie avec lentilles  
64,00

SCALOPPINA DI VITELLA, LIMONE O MARSALA SERVITA CON SPINACI E  
PATATE DUCHESSA

Escalope de veau, citron ou marsala servie avec épinards et pomme de terre duchesse  
53,00

DOLCI E FORMAGGI  
Dessert et fromage

\*\*\*

TAGLIERE DI FORMAGGI ITALIANI SERVITI CON MARMELLATINE E MIELE  
Planche des fromages Italiens avec confitures et miel  
18,00

FONDATA AL CIOCCOLATO E FRUTTA MISTA DI STAGIONE  
Fondué au chocolat et fruits frais des saisons  
15,00

IL VERO TIRAMISU' ITALIANO  
Le vrai tiramisu' Italien  
15,00

SFOGLIATINA CON MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO E FRAGOLE  
Feuilletée à la mousse au chocolat blanc et fraise  
15,00

PROFITEROLES AL CIOCCOLATO  
Profiteroles au chocolat  
18,00

AFFOGATO ITALIANO  
Boule de glass à la vanille avec café express chaud  
12,00

CESTINO DI ANANAS E MANGO  
Panier de ananas and mangue  
18,00

GELATI E SORBETTI  
Nos glaces et sorbets  
12,00